



● K142

Bauletti® con funghi porcini e Taleggio DOP



LA PASTA FRESCA
UFFICIALE
del Pab di Identità Colore
IDENTITÀ
MILANO

Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** da allevamento a terra 29%.

Ingredienti del ripieno

Funghi porcini 41% (*Boletus edulis* e relativo gruppo), ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale), pane (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, sale, lievito di birra, **latte** scremato in polvere, farina di **grano** maltato), Taleggio DOP 24% (**latte**, fermenti lattici, sale, caglio), gelatina alimentare di origine animale, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale, aglio, pepe, zucchero.

Puo' contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kcal 180 - Energia kJ 754 - Proteine g 11,0 - Carboidrati g 18,6 di cui zuccheri g 1,1 - Grassi g 6,4 di cui acidi grassi saturi g 4,0 - Fibre g 1,7 - Sale g 0,90

Smaltimento

vassoio e lamina
PET 1
plastica

cartone
PAP 20
carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

5'
TEMPO DI COTTURA

2kg €

110g
PORZIONE

18
MESI A -18°C

Scheda di prodotto

da 18 a 23 g
A PEZZO

da 40 a 50 mm
LARGHEZZA DI UN PEZZO

da 55 a 65 mm
ALTEZZA DI UN PEZZO

20
RESA PORZIONE DOPO LA
COTTURA

38
PERCENTUALE DI PASTA

62
PERCENTUALE DI RIPIENO

CONFEZIONAMENTO: 8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.

